



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BÖĞÜRTLENLİ GLUTENSİZ KURABIYE

SuperFresh Böğürtlen 1 su bardağı

Un 1,5 - 2 su bardağı

Esmer Toz Şeker 3 yemek kaşığı

SuperFresh Böğürtlen'i hafifçe ezin. Şekeri ekleyip karıştırın.

Azar azar glutensiz un ilave ederek orta sertlikte bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz şeklinde toplar elde edin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

200 dereceye ayarlı fırında 12-15 dakika pişirin.

